

10/049236  
PCT/JP00/03263

22.05.00 #2

日本国特許庁  
PATENT OFFICE  
JAPANESE GOVERNMENT

REC'D 07 JUL 2000
WIPO PCT

別紙添付の書類に記載されている事項は下記の出願書類に記載されて  
いる事項と同一であることを証明する。

This is to certify that the annexed is a true copy of the following application as filed  
with this Office.

Eku

出願年月日  
Date of Application:

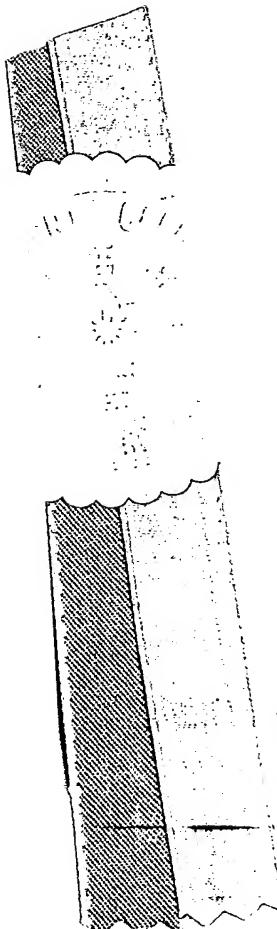
1999年 8月11日

出願番号  
Application Number:

平成11年特許願第228067号

出願人  
Applicant(s):

株式会社ローマンホリディ



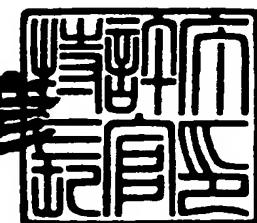
PRIORITY  
DOCUMENT

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN  
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

2000年 6月23日

特許庁長官  
Commissioner,  
Patent Office

近藤 隆



出証番号 出証特2000-3047119

【書類名】 特許願  
【整理番号】 P11804-AP  
【あて先】 特許庁長官 殿  
【発明者】  
【住所又は居所】 静岡県駿東郡長泉町東野 608-93  
【氏名】 田中 英治  
【特許出願人】  
【識別番号】 392028147  
【氏名又は名称】 株式会社ローマンホリディ  
【代理人】  
【識別番号】 100064012  
【弁理士】  
【氏名又は名称】 浜田 治雄  
【電話番号】 03-3404-5768  
【手数料の表示】  
【予納台帳番号】 015381  
【納付金額】 21,000円  
【提出物件の目録】  
【物件名】 明細書 1  
【物件名】 要約書 1  
【プルーフの要否】 要

【書類名】 明細書

【発明の名称】 豆乳と芋類を主原料にしたクリーミーなアイスクリーム類およびその製造方法

【特許請求の範囲】

【請求項1】 豆乳と、少なくとも1種類の芋類とを主成分として含有するアイスクリーム類。

【請求項2】 乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体を100重量部とした場合、豆乳が10乃至21重量部、芋類が5乃至12.5重量部、および甘味料が50乃至70重量部の組成を有することを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項3】 前記少なくとも1種類の芋類がサツマイモであり、前記甘味料がオリゴ糖であることを特徴とする請求項2記載のアイスクリーム類。

【請求項4】 少なくとも1種類のりんご成分を含有することを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項5】 乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体を100重量部とした場合、豆乳が10乃至21重量部、サツマイモが5乃至12.5重量部、りんごが1乃至2重量部およびオリゴ糖が20乃至40重量部の組成を有することを特徴とする請求項4記載のアイスクリーム類。

【請求項6】 アイスクリーム類の固形分がアイスクリーム類全体の25%乃至34%であることを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項7】 アイスクリーム類の固形分がアイスクリーム類全体の28%乃至31%であることを特徴とする請求項6記載のアイスクリーム類。

【請求項8】 少なくとも1種類の酸味のある果物を原料とする添加物を添加したことを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項9】 豆乳と、少なくとも1種類の芋類とに、更に混合材料として、ピートグラニュー糖、異性化糖、りんごペクチン、サンゴ、植物油から選択される少なくとも1つを混合することを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項10】 添加材料として、野菜類或いは穀物類の抗酸化物質及び魚

類からなるペプチド或いはアミノ酸の内少なくとも1種類を添加することを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項11】 甘味料として羅漢果を添加することを特徴とする請求項1記載のアイスクリーム類。

【請求項12】 大豆の汁を搾るか或いは濾過することにより豆乳を精製し

、少なくとも1種類の芋粉を前記豆乳の固形分に混練し熱処理を施し、

甘味料および混合材料を添加し、加熱及び攪拌した後、冷却およびフリージングする工程を含むアイスクリーム類の製造方法。

【請求項13】 大豆を茹でこぼした後、電解質を含有する水或いはアルコールと水で煮る工程を大豆の汁を搾る工程の前に更に行うことの特徴とする請求項12記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項14】 少なくとも1種類の芋粉としてサツマイモ粉を使用し、前記甘味料としてオリゴ糖を使用することを特徴とする請求項12記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項15】 サツマイモ粉と共に、更に少なくとも1種類のりんご粉を前記豆乳の固形分に混練することを特徴とする請求項14記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項16】 乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体に対する配合比率が、豆乳が10乃至21%、サツマイモ粉が5乃至12.5%、りんご粉が1乃至2%およびオリゴ糖が20乃至40%で配合することを特徴とする請求項15記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項17】 前記甘味料としてオリゴ糖を添加した後の加熱及び攪拌は、糖鎖を分解しデキストリンの量を増加させ大豆の臭みの原因となる分子を取り込みますまで行うことを特徴とする請求項14記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項18】 前記豆乳を精製する工程で、更に少なくとも1種類の酸味のある果物を原料とする添加物を添加したことを特徴とする請求項12記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項19】 少なくとも1種類の酸味のある果物を原料とする添加物を添加した後加熱し、たんぱく質変性を引起し乳化させることを特徴とする請求項18記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項20】 混合材料として、更にビートグラニュー糖、異性化糖、りんごペクチン、サンゴ、植物油から選択される少なくとも1つを更に混合することを特徴とする請求項12記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項21】 混合材料と共に添加材料として、野菜類或いは穀物類の抗酸化物質及び魚類からなるペプチド或いはアミノ酸の内少なくとも1種類を添加することを特徴とする請求項12記載のアイスクリーム類の製造方法。

【請求項22】 混合材料としてアイスクリーム商品規格に対応する量のミルクを使用することを特徴とする請求項1乃至11記載のアイスクリーム類。

【請求項23】 混合材料としてアイスクリーム商品規格に対応する量のミルクを使用することを特徴とする請求項12乃至21記載のアイスクリーム類の製造方法。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】

この発明は、アイスクリーム類およびその製造方法に関し、特に、乳製品を一切使用せず豆乳と芋類を主原料にしたクリーミーなアイスクリーム類およびその製造方法に関する。

【0002】

【従来の技術】

アイスクリーム類の代表として広く食されているアイスクリームには、商品規格上乳製品を含み、乳製品を入れることによりクリーミーな食感を保っていた。アイスクリームの種類も各種有るが、大豆を使用したアイスクリーム類が注目されている。大豆を入れることにより、乳製品では摂取できなかった栄養素、例えば、レシチン、カルシウム、カリウム、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分、タンパク質、イソフラボン等が摂取でき健康志向の強い今日の需要に適合する。

【0003】

大豆を使用したアイスクリーム類には乳製品或いは化学的助剤は必須であった。乳製品を入れない場合、大豆臭さが無くクリーミーな食感を有する美味しいアイスクリーム類を得ることが出来なかった。大豆を使用したアイスクリーム類の場合でも、乳製品或いは化学的助剤を入れないと大豆臭く固いジャリジャリ感が残る食感しか得られなかった。このような理由により、大豆を使用したアイスクリーム類にとって、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を入れることは従来技術では常識であった。

## 【0004】

## 【発明が解決しようとする課題】

しかしながら、乳製品或いは化学的助剤を入れることで次のような問題が発生する。すなわち、虚弱体質や乳アレルギーの人にとって乳製品或いは化学的助剤が添加された美味しいアイスクリーム類は、食すことが出来なかった。

## 【0005】

そこで、本発明の目的は、乳製品或いは化学的助剤を一切使用せず、しかもアイスクリームのようにクリーミーで大豆臭さの無い大豆を使用したアイスクリーム類を提供することで、虚弱体質や乳アレルギーのため乳製品或いは化学的助剤が添加された従来のアイスクリーム類を食すことが出来なかった人にも食すことが出来るようにすることである。

## 【0006】

## 【課題を解決するための手段】

本発明は、豆乳と、少なくとも1種類の芋類とを必須の主製品として含有する新規なアイスクリーム類を提供する。少なくとも1種類の芋類を主製品の一つとして含有させることで、大豆臭さの無いアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を得ることが出来た。

## 【0007】

乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主要原料として味覚および風味も大豆臭さが全く無くしかもアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を味わえる新規なアイスクリーム類が得られる。乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないため、アイスクリームを食すこと

とが出来なかった乳アレルギーの人や虚弱体質の人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。加えて、米を使用しないので、米アレルギーの人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。

【0008】

【発明の実施の形態】

以下、本発明の実施の形態について詳細に説明する。

【0009】

本発明は、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主原料として味覚および風味もアイスクリームのような食感を味わえる新規なアイスクリーム類を提供する。

【0010】

この新規なアイスクリーム類は、豆乳と、少なくとも1種類の芋類とを必須の主製品として含有する。

【0011】

豆乳と甘味料とを主製品として含有する場合、氷菓のシャリシャリ感を出すことは出来ても、アイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感は得られなかった。これに対し、少なくとも1種類の芋類を主製品の一つとして含有させることで、アイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を得ることが出来た。

【0012】

具体的な主製品の含有率は、乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体を100重量部とした場合、豆乳が10乃至21重量部、芋類が5乃至12.5重量部、および甘味料が50乃至70重量部である。

【0013】

前記芋類としては、例えばサツマイモが好適であるがこれに限るものではなく、例えば大和芋やタロイモ等を含有してもよい。サツマイモは加熱することにより澱粉による自然な乳化効果が得られる。

【0014】

前記甘味料としては、各種の天然および人工の甘味料が使用可能であるが、好適な甘味料としてオリゴ糖を使用し得る。オリゴ糖を使用した場合、加熱および

攪拌することで糖鎖が分解されてデキストリンの量が増加し、このデキストリンが大豆の臭みの原因となる物質を取り込むため、豆乳の青臭さが低減する効果をもたらす。

## 【0015】

更に、少なくとも1種類のりんごをサツマイモ等の芋類と含有してもよい。この場合、乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体を100重量部とした場合、豆乳が10乃至21重量部、サツマイモが5乃至12.5重量部、りんごが1乃至2重量部およびオリゴ糖が20乃至40重量部の組成が好適である。更に、豆乳の固形分が約14乃至15重量部の組成が最も好ましい。オリゴ糖が30乃至35重量部の組成が最も好ましい。

## 【0016】

りんごをサツマイモ等の芋類と共に他の混合材料に混合し、アイスクリーム類の固形分が好適にはアイスクリーム類全体の25%乃至34%、更に好適にはアイスクリーム類全体の28%乃至31%とすることで、今まで得ることが出来なかつたアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を得ることが出来る。

## 【0017】

芋類に代えて米を使用した場合、米アレルギーの人には向かないといった問題を抱えることになるが、本発明のようにサツマイモのような芋類を使用する場合、米アレルギーの人も食することができ、かつ芋類は食物纖維も豊富で健康食である。更に、前述したように芋類、特にサツマイモは加熱することで澱粉による自然な乳化作用があるため、アイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を得ることが出来る。

## 【0018】

更に好適には、少なくとも1種類の酸味のある果物を原料とする添加物を添加することで、大豆の臭いのマスキング効果を得ることが出来る。例えば梅100%ジュース、レモンやりんごなどを使用し得る。果物に含まれる酸と豆乳を加熱することでたんぱく質の変性を引き起こし、乳化効果をもたらす。

## 【0019】

その他の混合材料として、更にピートグラニュー糖、異性化糖、りんごペクチ

ン、サンゴ、ごま油または菜種油を挙げることが出来る。

#### 【0020】

更に、野菜類或いは穀物類の抗酸化物質SOD等または魚類からなるペプチド或いはアミノ酸を添加することで所謂機能性食品としての効果をもたらすことも可能である。

#### 【0021】

また、前記甘味料は、カロリーの高い天然或いは人工甘味料でもよいが、低カロリーとするため羅漢果等の低カロリー甘味料とすることが出来る。前述したように本発明に係るアイスクリーム類は乳製品を一切含有しないため、乳脂肪が無く低カロリーである。

#### 【0022】

また、天然のサツマイモ等の各種野菜または抹茶やココア或いはバニラエッセンスを適宜使用することで様々なフレーバーを楽しむことが出来る。

#### 【0023】

従って、本発明によれば、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主原料として味覚および風味も大豆臭さが全く無くしかもアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を味わえる新規なアイスクリーム類が得られる。乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないため、アイスクリームを食すことが出来なかった乳アレルギーの人や虚弱体質の人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。加えて、米を使用しないので、米アレルギーの人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。

#### 【0024】

また、前述したように、全ての素材が身体にとって有益なものを使用したため、乳製品としての従来のアイスクリームと比較しても、その滑らかさおよびクリーミーさでは遜色無く、しかも乳製品では摂取できない栄養素、例えばレシチン、カルシウム、カリウム、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分、タンパク質、イソフラボン等が摂取できるので健康志向の強い今日の需要に適合する。

#### 【0025】

更に、本発明は、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主原料として味覚および風味もアイスクリームのような食感を味わえる新規なアイスクリーム類の製造方法を提供する。

#### 【0026】

本発明に係る新規なアイスクリーム類の製造方法において、以下の工程が必須の工程であるが、その他の工程は目的とする香味を創出するため適宜変更可能である。

#### 【0027】

すなわち、本発明に係る新規なアイスクリーム類の製造方法は、大豆の汁を搾るか或いは濾過することにより豆乳を精製する工程と、少なくとも1種類の芋粉を前記豆乳の固形分に混練し熱処理を施す工程と、甘味料および混合材料を添加し加熱及び攪拌した後、冷却及びフリージングする工程とを必須の工程とする。

#### 【0028】

好適には、大豆臭さを低減するため、大豆を茹でこぼした後、または大豆をあまり細かく粉碎せず電解質を含有する水或いはアルコールと水で煮た後、その汁を低圧力で搾ってもよい。

#### 【0029】

更に好適には、少なくとも1種類の芋粉としてサツマイモ粉を使用し、前記甘味料としてオリゴ糖を使用する。サツマイモが好適であるがこれに限るものではなく、例えば大和芋やタロイモ等を使用してもよい。サツマイモには、大豆臭さに対するマスキング効果もあるが、加熱することにより澱粉による自然な乳化効果が得られる。

#### 【0030】

前記甘味料としては、各種の天然および人工の甘味料が使用可能であるが、好適な甘味料としてオリゴ糖を使用し得る。オリゴ糖を使用した場合、加熱および攪拌することで糖鎖が分解されてデキストリンの量が増加し、このデキストリンが大豆の臭みの原因となる物質を取り込むため、豆乳の青臭さが低減する効果をもたらす。

#### 【0031】

更に、少なくとも1種類のりんごをサツマイモ等の芋類とともに前記豆乳の固形分に混練してもよく、この場合、乾燥重量基準でアイスクリーム類の固形分全体に対する配合比率が、豆乳が10乃至21%、サツマイモ粉が5乃至12.5%、りんご粉が1乃至2%およびオリゴ糖が20乃至40%で配合することが好適である。更に、豆乳の固形分が約11%の組成が最も好ましい。オリゴ糖は30乃至35%の組成が最も好ましい。

#### 【0032】

前記甘味料としてオリゴ糖を添加した後の加熱及び攪拌工程は、糖鎖を分解しデキストリンの量を増加させ大豆の臭みの原因となる分子を取り込むまで行う。例えば、68℃30分の条件で加熱することでこの効果が得られる。

#### 【0033】

りんごをサツマイモ等の芋類と共に他の混合材料に混合し、アイスクリーム類の固形分が好適にはアイスクリーム類全体の25%乃至34%、更に好適にはアイスクリーム類全体の28%乃至31%とすることで、今まで得ることが出来なかつたアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を得ることが出来る。

#### 【0034】

更に好適には、少なくとも1種類の酸味のある果物を原料とする添加物を添加することで、大豆の臭いのマスキング効果を得ることが出来る。例えば梅100%ジュース、レモンやりんごなどを使用し得る。果物に含まれる酸と豆乳を加熱することでたんぱく質の変性を引き起こし、乳化効果をもたらす。例えば、68℃の温度で30分加熱することで乳化効果を得ることができる。

#### 【0035】

その他の混合材料として、更にピートグラニュー糖、異性化糖、りんごペクチン、サンゴ、ごま油、菜種油またはしそ油等の植物油を適量使用する。例えば、異性化糖を10%乃至15%、りんごペクチンを0.02%乃至0.05%、サンゴを0.2%乃至0.5%、ごま油、菜種油またはしそ油等の植物油を0.4%乃至1.2%が使用の目安となる。

#### 【0036】

更に、野菜類或いは穀物類例えば大豆や胚芽等の抗酸化物質SOD等または魚

類からなるペプチド或いはアミノ酸を添加することで所謂機能性食品としての効果をもたらすことも可能である。添加量としては、例えば0.08%乃至2%が目安となる。

## 【0037】

また、前記甘味料は、カロリーの高い天然或いは人工甘味料でもよいが、低カロリーとするため羅漢果等の低カロリー甘味料とすることが出来る。前述したように本発明に係るアイスクリーム類は乳製品を一切含有しないため、乳脂肪が無く低カロリーである。例えば、羅漢果の添加量としては、2%乃至5%が目安となる。

## 【0038】

また、天然のサツマイモ等の各種野菜または抹茶やココア或いはバニラエッセンスを適宜使用することで様々なフレーバーを楽しむことが出来る。

## 【0039】

従って、本発明によれば、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主原料として味覚および風味も大豆臭さが全く無くしかもアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を味わえる新規なアイスクリーム類が得られる。乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないため、アイスクリームを食すことが出来なかった乳アレルギーの人や虚弱体質の人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。加えて、米を使用しないので、米アレルギーの人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。

## 【0040】

なお、消費者の嗜好に対応して混合材の一部としてミルクを使用することができる。この場合、乳固体分が15.0%以上、乳脂肪分が8.0%以上であればアイスクリーム製品となり、同様に乳固体分が10.0%以上、乳脂肪分が3.0%以上の場合はアイスマilk、乳固体分が3.0%以上の場合はラクトアイスとなる。

## 【0041】

また、前述したように、全ての素材が身体にとって有益なものを使用したため

、乳製品としての従来のアイスクリームと比較しても、その滑らかさおよびクリー  
ミーさでは遜色無く、しかも乳製品では摂取できない栄養素、例えばレシチン  
、カルシウム、カリウム、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分、タンパク質、イ  
ソフラボン等が摂取できるので健康志向の強い今日の需要に適合する。

## 【0042】

## 【実施例】

前述した本発明に係るアイスクリーム類の組成の一例を以下に記載する。

## 【0043】

アイスクリーム類の固形分全体を100重量部とした場合、具体的製品の含有率を、乾燥重量基準で表す。

## 【0044】

アイスクリーム類全体に対するアイスクリーム類の固形分 29.0重量部

豆乳（固形製品） 4.66重量部

サツマイモ 3.46重量部

オリゴ糖 8.86重量部

りんご 1重量部

酸味のある果物を原料とする添加物（レモン） 0.02重量部

異性化糖 10.1重量部

りんごペクチン 0.07重量部

サンゴ 0.38重量部

ごま油 0.58重量部

バニラエッセンス 0.05重量部

## 【0045】

次に、前述した組成を有するアイスクリーム類の具体的製造方法の一例を以下に記載する。

## 【0046】

大豆を水に約6時間浸けた後、大豆の約5倍の量の水で80℃の温度で10分間茹でこぼしてあくを取り除いた。この工程を合計2回行い大豆の青み臭さを抜いた。更に水を入れ約80℃まで昇温し、粉碎した後、通常の圧力の約半分であ

る $100\text{ kg/m}^2$ で青臭さの低減された搾り汁を取り出すことで豆乳を得た。ここで、搾り汁の豆乳の固形分濃度は9乃至14%が好適であるが、更に好適には約11%である。また、ここで得られた豆乳の青臭さは従来の豆乳と比較して70%乃至80%まで低減されている。

## 【0047】

また、上記方法に代えて、茹でこぼしてあくを取り除いた大豆を粉碎し、その後水を足して沸騰させろ過することによっても豆乳を得ることができる。

## 【0048】

更なる代替方法として、大豆を粉碎してから茹でる場合、国産大豆を使用し、通常の圧力の約半分である $100\text{ kg/m}^2$ で青臭さの低減された搾り汁を取り出すことで豆乳を得ることができる。

## 【0049】

豆乳の固形成分に対し、乾燥重量基準で乾燥状態のサツマイモ粉を3.46%、りんご粉を1%、オリゴ糖を8.86%、レモンを0.02%、異性化糖を10.1%、りんごペクチンを0.07%、サンゴを0.38%、ごま油を0.58%、フレーバーとしてバニラエッセンスを0.05%混練し、固形成分を全体の30.0%とした。

## 【0050】

温度68℃で30分間加熱・攪拌し、バステライザー殺菌を行った。大豆臭さが除去され、かつ蛋白質変性を引き起こし乳化効果をもたらす。

## 【0051】

その後、ろ過し、均質化（ホモゲナイズ）を行った。

## 【0052】

その後5分間で温度を68℃から5℃まで冷却しエイジングした。

## 【0053】

最後に、フリージングを行いクリーミーなアイスクリーム類を得た。

## 【0054】

前述の工程で得られたアイスクリーム類は、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないにもかかわらず、味覚および風味も大豆臭さが全く無く

しかもアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感が得られた。

【0055】

乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないため、アイスクリームを食すことが出来なかった乳アレルギーの人や虚弱体質の人が食してもアレルギー反応が出なかった。

【0056】

また、米アレルギーの人も食したがアレルギー反応が出なかった。

【0057】

【発明の効果】

従って、本発明によれば、乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用せず、大豆と芋類を主原料として味覚および風味も大豆臭さが全く無くしかもアイスクリームのような滑らかでクリーミーな食感を味わえる新規なアイスクリーム類が得られる。乳製品或いは乳化剤等の化学的食品助剤を全く使用しないため、アイスクリームを食すことが出来なかった乳アレルギーの人や虚弱体質の人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。加えて、米を使用しないので、米アレルギーの人も本発明の新規なアイスクリーム類であれば食すことが出来る。

【0058】

また、前述したように、全ての素材が身体にとって有益なものを使用したため、乳製品としての従来のアイスクリームと比較しても、その滑らかさおよびクリーミーさでは遜色無く、しかも乳製品では摂取できない栄養素、例えばレシチン、カルシウム、カリウム、ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分、タンパク質、イソフラボン等が摂取できるので健康志向の強い今日の需要に適合する。

【書類名】 要約書

【要約】

【課題】 乳製品或いは化学的助剤を一切使用せず、しかもアイスクリームのようにクリーミーで大豆臭さの無い大豆を使用したアイスクリーム類を提供することで、虚弱体質や乳アレルギーのため乳製品或いは化学的助剤が添加された従来のアイスクリーム類を食すことが出来なかった人にも食すことが出来るようになる。

【解決手段】 豆乳と、少なくとも1種類の芋類とを必須の主製品として含有する新規なアイスクリーム類を提供する。少なくとも1種類の芋類主製品の一つとして含有させることで、大豆臭さの無いアイスクリームのような滑らかでクリー ミーな食感を得ることが出来た。

【選択図】 なし

認定・付加情報

特許出願の番号 平成11年 特許願 第228067号  
受付番号 59900781889  
書類名 特許願  
担当官 第三担当上席 0092  
作成日 平成11年 8月13日

<認定情報・付加情報>

【提出日】 平成11年 8月11日

次頁無

出願人履歴情報

識別番号 [392028147]

1. 変更年月日 1997年 7月29日

[変更理由] 名称変更

住 所 静岡県沼津市松長780番地の1  
氏 名 株式会社ローマンホリディ